

Les sablés du jardin

Niveau : Très Facile

Ingrédients

180 g de farine
70 g de beurre salé
1 oeuf
50g de parmesan

Herbes du jardin (thym, romarin, estragon...
45g d'huile d'olive ou de tournesol selon votre
goût et vos envies !

Temps de préparation : 10min Temps de cuisson : 15 min

Etapes de Préparation

- 1 Préchauffez le four th. 6 (180 °C).
- 2 battez tous les ingrédients ensemble seulement jusque l'obtention d'une pâte. Pas plus.
- 3 étalez la pâte sur un plan de travail fariné, choisissez l'épaisseur de votre choix (la cuisson sera à adapter) et travaillez vos sablés à l'emporte-pièce.
- 4 disposez vos sablés sur une plaque de fous préalablement recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 10 minutes (restez bien à côté, de l'épaisseur et la chaleur du four dépendra le temps de cuisson, la minute de trop et c'est fichu !)

Dégustez !



Astuce : pour plus de goût et une déco sympa, n'hésitez pas à ajouter des herbes sur vos sablés avant la cuisson...

